



Notre devise : La Qualité-Le Goût-La Quantité
Cuisine Artisanale Antillaise & Kréole d'antan,
Française & du Monde. Buffet Antillais, Métisse,
& Campagnard/ Au service: de l'entreprise , CE,
Club, Association & du Particulier : Baptême ,
Mariage, Anniversaire , Repas de famille,
Crémillaire / Cocktail d'hommage à un Défunt.

Maurice PERROCHAUD
SIRET. 5341096990015
Siège social: 7, av Jean JAURES
94600 Choisy-Le-Roi
01.48.52.58.04 06.52.34.50.91
L-t-k1@hotmail.fr

Notre devise, La Qualité – Le Goût – La Quantité

Cuisine Antillaise & Créole d'Antan & Creative. Fabrication artisanale □ Cuisine Française & du Monde

Les Amuses-bouches salés

Désignation	Prix unitaire	Minimum de fabrication	Total	Poids	Commentaire
					*Le minimum de fabrication 4 plats identiques
Petit doudou feuilleté porc	1,20	20 pièces	24,00	//////////	Viande de porc, épices, pâte feuilletée
Petit doudou feuilleté bœuf	1,20	20 pièces	24,00	//////////	Viande de Bœuf, épices, pâte feuilletée
Petit doudou feuilleté poulet fumé	1,40	20 pièces	28,00	//////////	Poulet fumé, dés de carotte, assaisonnementkréyol
Petit doudou feuilleté morue	1,40	20 pièces	28,00	//////////	Morue, épices, pâte feuilletée
Petit doudou feuilleté crabe	1,60	20 pièces	32,00	//////////	Chair de crabe, épices, pâte feuilletée
*Boudin noir Antillais moyen	18,50	1,100	20,35	30 à 50g	Minimum de fabrication hors fêtes 2kg
*Boudin Crabe moyen ((18 à 20 pièces)	26,80	1,100	29,48	40 à 50g	Minimum de fabrication hors fêtes 2kg
*Boudin Morue moyen (18 à 20 pièces)	23,80	1,100	26,18	40 à 50g	Minimum de fabrication hors fêtes 2kg
Acras de morue (50 à 60 pièces)	33,00	1kg050	34,65	15 à 20g	Possible par 500g
*Acras de légumes (30 à 33 pièces)	33,00	1kg050	34,65	30 à 40 g	Possible par 500g
*Acras de crevettes (30 à 33 pièces)	39,00	1k050	40,95	30 à 40 g	Possible par 500g
Mini Canapé beurre de crabe 3x3 cm	1,05	20 pièces	21,00	//////////	3 x 3 cm
Mini Canapé beurre d'hareng saurs	1,05	20 pièces	21,00	//////////	3 x 3 cm
Mini Canapé beurre de morue	1,05	20 pièces	21,00	//////////	3 x 3 cm
Navette jambon Antillais*	1,90	20 pièces	38,00	//////////	Disponible mi-novembre à Février
Navette poulet aux épices créoles ou morue	1,90	20 pièces	38,00	//////////	Minimum impose 20pièces par variétés Avec concombre ou salade supplément de 0€15
Navette saumon fumé	2,10	20 pièces	42,00	//////////	Supplément ail & fines herbes 0€40
Navette jambon sec (sans garniture)	1,70	20 pièces	34,00	//////////	Beurre ½ sel, cornichon
Navette jambon blanc (sans garniture)	1,30	20 pièces	26,00	//////////	Mayonnaise, fromage
Navette saucisson sec + cornichon	1,30	20 pièces	26,00	//////////	Beurre ½ sel, cornichon
Navette pâté de foie + cornichon	1,30	20 pièces	26,00	//////////	Avec salade verte supplément de 0€15
Navette pâté de campagne + cornichon	1,30	20 pièces	26,00	//////////	Avec salade verte supplément de 0€15
Mini Bouchée apéritive Ø 2cm fruits de mer ou crevettes.	2,20	15 pièces	33,00	//////////	Minimum impose 15 piéces par variétés
Mini bouchée apéritive Ø 2cm Morue	1,70	15 pièces	25,50	//////////	
Mini quiche Ø4cm Crabe, Crevettes ou Morue	2,10	15 pièces	31,50	//////////	Minimum impose 15 piéces par variétés
Mini quiche jambon Antillais Ø 4cm	1,80	15 pièces	27,00	//////////	Jambon Antillais disponible de mi -Novembre à Mars
Fondant créole (7 personnes x 150g)	18,50	1kg200	22,20	//////////	Gésiers de poulet roussi sauce piquante
Roulé saucisse piquante	2,80	5 pièces	14,00	//////////	1 pièce = 4 parts x 5 pièces soit 20 parts
Samoussa bœuf ou poulet	1,40	15 pièces	21,00	//////////	

Pour Info ! Petit doudou Ø cru 8cm > cuit 6cm/ Navette L 5,5cm X 3,5cm / Mini canapé 3cm X 3cm

Prix communiqués à titres indicatif. En fonction du marché, la direction se réserve le droit de modifier sans préavis toutes ses offres ,ses cuissos & à réactualiser sa grille tarifaire en fonction des augmentations fournisseurs & du coût des énergies. [Nous consulter](#)



Notre devise : La Qualité-Le Goût-La Quantité
 Cuisine Artisanale Antillaise & Kréole d'antan,
 Française & du Monde. Buffet Antillais, Métisse,
 & Campagnard/ Au service: de l'entreprise , CE,
 Club, Association & du Particulier : Baptême ,
 Mariage, Anniversaire , Repas de famille,
 Crémailleure / Cocktail d'hommage à un Défunt.

Maurice PERROCHAUD
 SIRET. 5341096990015
 Siège social : 7, av Jean JAURES
 94600 Choisy-Le-Roi
 ☎ 01.48.52.58.04 ☎ 06.52.34.50.91
 ☐ L-t-k1@hotmail.fr

Notre devise, La Qualité – Le Goût – La Quantité

Cuisine Antillaise & Créo d'Antan & Creative. Fabrication artisanale ☐ Cuisine Française & du Monde

Suite (des Amuses – bouches salés)

Désignation	Prix unitaire	Minimum fabrication	Total	Poids	Commentaire
Saucisse cocktail sauce Kréyole	22,50	25 pièces	15,75	700g	Ail, cives, oignon, piment, citron Parts de 200g (5pers)
Salaisons sauce Kréyole (1part = 220g)	6,80	5 pers	34,00	1kg100	Queue, groin, travers,Ail, cives, oignon, piment, citron
Pique 15cm kréyolita	1,80	15 pièces	27,00	////////// //////////	Poulet aux épices kréyoles, tomate cerise, olives vertes, poivron vert, gruyère
*Pique 15cm Tropical (Disponible de Novembre à Février)	1,80	15 pièces	27,00	////////// //////////	Jambon Antillais ou grillé aux épices kréyoles, olives noires, ananas, poivron vert
Pique 15cm douceur tropicale (sucré)	2,30	15 pièces	34,50	//////////	Kiwi, mangue, papaye ou litchi, ananas
Pique 15cm Métropolitain piquant	1,60	15 pièces	24,00	//////////	Saucisson sec, cornichon, gruyère, olive noire,
Pique 15cm douceur Métropolitaine	1,60	15 pièces	24,00	//////////	4 fruits de saisons
Assiette Mini saucisson sec piquant	20,00	48pièces	20,00	8 pers	6 pièces x pers
Assiette Mini chorizo	20,00	48 pièces	20,00	8 pers	6 pièces x pers

Hors d'œuvre : Avec salade verte supplément de 0€50 par variété et personne

Désignation	Prix unitaire	*Minimum fabrication	Total	Poidsx personne	Commentaire
Salade Tok Kréyol	7,80	4 parts	31,20	250g	Thon, crevettes, christophine,mayonnaise, maïs, avocat,
Coquille de christophine à la morue	6,80	4 parts	27,20	150g	Christophine, cives, épices, morue
*Salade avocat tropical	7,80	6 parts	46,80	200g	Avocat, crevettes, chair de crabe, mayonnaise maïs,
*Crabe farçi Présenter en coquille alu	6,50	6 pièces	39,00	80g	Chair de crabe, pain, cives, beurre, épices
Féroce d'avocat nature	4,90	4 parts	19,60	200g	Avocat, farine de manioc, piment, vinaigrette, cive
Féroce avocat + morue (Féroce = piment (sans pas possible))	6,90	4 parts	27,60	250g	Avocat, farine de manioc, piment, vinaigrette, cive,
Salade de morue (chiktail)	4,20	4 parts	16,80	200g	Morue, cive, oignon, ail + vinaigrette
Quiche au thon individuelle Ø 10cm	3,95	10 parts	39,50	////////	Pâte brisée, thon, œuf, crème fraîche, piment
Quiche morue individuelle Ø 10cm	3,95	10 parts	39,50	////////	Pâte brisée, morue, œuf,crème fraîche,piment
*Quiche crevettes individuelle Ø 10cm	4,55	10 parts	45,50	////////	Pâte brisée, crevettes, œuf,crème fraîche,piment
Boudin Antillais 80 à 100g (Kg 15,00	1,100	16,50	1,100	Pain, sang et viande de porc, épices, huile Kg 10 à 11 pièces
Assiette Bô kaÿ + salade verte	11,80	5 parts	59,00	////////	1 Boudin noir 50g / 1 crabe farçi / 2 samoussas / acras
Tarte morue Où *fruits de mer	Ø 24 6 parts 25,80	Ø 28 8 parts 32,80	////////// //////////	*Tarte aux crevettes	Ø 24 6 parts 27,80
					Ø 28 8 parts 34, 80

Pour info ! Coquille de crabe avec carapace supplément de 1€40.

*Prix communiqués à titres indicatif. En fonction du marché, la direction se réserve le droit de modifier sans préavis toutes ses offres, ses cuissons & à réactualiser sa grille tarifaire en fonction des augmentations fournisseurs & du coût des énergies.[Nous consulter](#)



Notre devise : La Qualité-Le Goût-La Quantité
 Cuisine Artisanale Antillaise & Kréole d'antan,
 Française & du Monde. Buffet Antillais, Métisse,
 & Campagnard/ Au service: de l'entreprise , CE,
 Club, Association & du Particulier : Baptême ,
 Mariage, Anniversaire , Repas de famille,
 Crémillaire / Cocktail d'hommage à un Défunt.

Maurice PERROCHAUD
 SIRET. 5341096990015
 Siège social : 7, av Jean JAURES
 94600 Choisy-Le-Roi
 ☎ 01.48.52.58.04 ☎ 06.52.34.50.91
 ⓐ L-t-k1@hotmail.fr

Notre devise, La Qualité – Le Goût – La Quantité

Cuisine Antillaise & Créole d'Antan & Creative. Fabrication artisanale ☐ Cuisine Française & du Monde

Plats à bases de viandes Hors légumes d'accompagnements

Désignation	Prix unitaire	*Minimum fabrication	Total	Poids par pers	Commentaire
Porc & Volailles					
Cari Porc ou Poulet	8,50	4 parts	34,00	200 g	Porc dégraissé et poulet sans peau
Colombo poulet (cuisse entière) ou Porc	8,50	4 parts	34,00	200 g	Porc dégraissé et poulet sans peau
Porc ou Poulet (cuisse entière) au lait coco	8,50	4 parts	34,00	200 g	Porc dégraissé et poulet sans peau
Massalé Porc ou Poulet (cuisse entière)	8,50	4 parts	34,00	200 g	Oignon, ail, massalé, tomate, épices
Porc roussi ou poulet (cuisse entière)	8,50	4 parts	34,00	200 g	Oignon, ail, épices
Lamelles de porc Sauce cacahuète	8,50	4 parts	34,00	200g	Sauce cacahuète, dakatine, gombo
Poulet (cuisse entière), porc au gingembre	8,50	4 parts	34,00	200 g	Oignon, ail, épices, gingembre
Poulet (cuisse entière) ou Porc ananas	8,50	4 parts	34,00		
Porc ou poulet (cuisse entière) au curry	8,50	4 parts	34,00		Curry, oignon, tomate, épices
Poulet (cuisse entière) Porc au combavas ou Vanille	8,50	4 parts	34,00	200 g	Oignon, ail, épices, combavas, tomate
Rougail saucisse nature	9,50	4 parts	38,00	200g	Avec saucisse fumée supplément de 1,50
Poulet à la Kréyol (Création La Tok Krèyol)	8,50	4 parts	34,00	200 g	Olives noires et vertes, poivrons verts et rouges, tomates, curcuma, ail, oignon
Poule roussi, colombo ou au curry	8,50	4 parts	34,00	200 g	Oignon, ail, épices, poudre colombo ou curry, tomate
Cuisse de Poulet (cuisse entière) farcie au lard	10,50	4 parts	42,00		
Coq roussi (Nous consulter)	12,00	4 parts	48,00	200g	Coq, lardons, champignons, oignons, ail
Coq flibustier (Nous consulter)	12,00	4 parts	48,00	200g	Roussi au rhum
Cuisse de Lapin roussi (Nous consulter)	10,80	4 parts	43,20	200 g	Lard, champignons
Cuisse de Lapin sauce vieux rhum (Nous consulter)	12,80	4 parts	51,20	200 g	Lard, champignons, rhum
Cuisse de lapin farcie au lard sauce vieux rhum	12,80	4 parts	51,20	200 g	
Magret de canard Sce vieux rhum					Nous consulter

Bœuf Hors légumes d'accompagnements	Prix unitaire	Minimum fabrication	Total	Poids X Pers	Commentaire
Bœuf roussi ou au curry	9,50	4 parts	38,00	200g	Oignon, ail, épices, poudre colombo ou curry, tomate
Bœuf gingembre ou au 2 oignons	9,50	4 parts	38,00	200g	Oignon, ail, épices, gingembre
Boulettes de bœuf à la créole ou à la cannelle	9,50	4 parts	38,00	200g	A la créole :Olives noires et vertes, poivrons verts & rouges, tomates, curcuma (6 pièces par personne)
*Cabri & *Agneau (Cabri selon disponibilité fournisseurs) Hors légumes d'accompagnements	Prix unitaire	Min de fabrication	Total	Poids X Personnes	Commentaire
Colombo Agneau ou Cabri* (Gigot sans os)	15,75	4 parts	63,00	200g	(Nous consulter)
Massalé *Agneau ou *Cabri (Gigot sans os)	15,75	4 parts	63,00	200g	(Nous consulter)
*Agneau ou *Cabri roussi (Gigot sans os)	15,75	4 parts	63,00	200g	(Nous consulter)
*Souris d'agneau Sce vieux rhum					

*Prix communiqués à titres indicatif. En fonction du marché, la direction se réserve le droit de modifier sans préavis toutes ses offres ?ses cuissons & à réactualiser sa grille tarifaire en fonction des augmentations fournisseurs & du coût des énergies. Nous consulter

*Voir le minimum de fabrication par désignations. Après libre à vous de composer par un nombre pair ou impair
 Tarif Traiteur Février 2024 annule tous les précédents Flyer & site internet



Notre devise : La Qualité-Le Goût-La Quantité
 Cuisine Artisanale Antillaise & Kréole d'antan,
 Française & du Monde. Buffet Antillais, Métisse,
 & Campagnard/ Au service: de l'entreprise , CE,
 Club, Association & du Particulier : Baptême ,
 Mariage, Anniversaire , Repas de famille,
 Crémillaire / Cocktail d'hommage à un Défunt.

Maurice PERROCHAUD
 SIRET. 5341096990015
 Siège social : 7, av Jean JAURES
 94600 Choisy-Le-Roi
 ☎ 01.48.52.58.04 ☎ 06.52.34.50.91
 ☐ L-t-k1@hotmail.fr

Notre devise, La Qualité – Le Goût – La Quantité

Cuisine Antillaise & Créo d'Antan & Creative. Fabrication artisanale ☐ Cuisine Française & du Monde

Produits de la mer : Poissons

Désignation	Prix unitaire	Min de fabrication	Total	Commentaire
Hors légumes d'accompagnements				*= Prix à titre indicatif, Variable selon le cours. Nous consulter
Poisson frais au choix Thon, requin, filet de cabillaud ou capitaine	16,80	4 parts	67,20	Sauces : court bouillon Antillais, Cari ou lait de coco Ou à la Thaïienne vanille, citron, combavas
Darne de poisson surgelé au choix Thon,, dorade coryphène, requin, Capitaine, filet de cabillaud (selon disponibilité fournisseurs)	11,50	4 parts	46,00	Sauces Cari , lait de coco, Court-bouillon Antillais Où à la Tahitienne (vanille, citron, combavas)
Darne de poisson surgelé frit	12,80	4parts	51,20	Au choix : Thon, dorade coryphène ou Capitaine
Court bouillon de Morue Antillais	9,90	4 parts	39,60	Tomate, oignons, ail,, cive

Crustacés & Mollusques

Hors légumes d'accompagnements

Désignation	Prix unitaire	Min de fabrication	Total	Commentaire
* Fricassée ½ langouste moyenne pièce de 220g		2 parts		*= Prix à titre indicatif, Variable selon le cours. Nous consulter
* Fricassée de lambi 200g x pers		3parts		*= Prix à titre indicatif, Variable selon le cours. Nous consulter
* Fricassée de Chatou (poulpe) 200g x pers		3 parts		*= Prix à titre indicatif, Variable selon le cours. Nous consulter
* Cari St Jacques (4 pièces)	18,80	3 parts	56,40	*= Prix à titre indicatif, Variable selon le cours. Nous consulter
* St- Jacques au Vieux rhum (4 pièces)	20,80	3 parts	62,40	*= Prix à titre indicatif, Variable selon le cours. Nous consulter
* Rougail St -Jacques (4 pièces)	19,80	3 parts	59,40	*= Prix à titre indicatif, Variable selon le cours. Nous consulter
* Gambas entière Sauce vieux rhum	18,80	3 parts	56,40	Calibre _8/12 6 pièces x pers
* Fricassé de gambas entière au lait de coco	18,80	3 parts	56,40	Calibre _8/12 (6 pièces) x pers
* Fricassé de gambas entière	18,80	3 parts	56,40	Calibre _8/12 (6 pièces) x pers
* Fricassée de Queue de gambas	20,50	3 parts	61,50	Calibre _8/12 (6 pièces) x pers
* Cari de Queue de gambas	20,50	3 parts	61,50	Calibre _8/12 (6 pièces) x pers
* Queue de Gambas au lait de coco	20,50	3 parts	61,50	Calibre _8/12 (6 pièces) x pers
* Crabe en fricassée ou Colombo ½ tourteau	14,00	3 parts	42,00	½ tourteau x pers

Pour info ! Les prix indiqués de tous les produits de la mer, de même que l'agneau, cabri , coq, lapin sont à titre indicatif et variables selon le cours du marché. **Nous consulter**

* **Prix communiqués à titres indicatifs.** En fonction du marché, la direction se réserve le droit de modifier sans préavis toutes ses offres , ses cuissons & à réactualiser sa grille tarifaire en fonction des augmentations fournisseurs & coût des énergies. **Nous consulter**



Notre devise : La Qualité-Le Goût-La Quantité
 Cuisine Artisanale Antillaise & Kréole d'antan,
 Française & du Monde. Buffet Antillais, Métisse,
 & Campagnard/ Au service: de l'entreprise , CE,
 Club, Association & du Particulier : Baptême ,
 Mariage, Anniversaire , Repas de famille,
 Crémillaire / Cocktail d'hommage à un Défunt.

Maurice PERROCHAUD
 SIRET. 5341096990015
 Siège social : 7, av Jean JAURES
 94600 Choisy-Le-Roi
 ☎ 01.48.52.58.04 ☎ 06.52.34.50.91
 ☐ L-t-k1@hotmail.fr

Notre devise, La Qualité – Le Goût – La Quantité

Cuisine Antillaise & Créole d'Antan & Creative. Fabrication artisanale ☐ Cuisine Française & du Monde

Légumes Secs

Désignation	Prix unitaire	○ Minim fabrication	Total	Poids X Personne	Commentaires Minimum de fabrication et poids par personne
Riz basmati où Thaï nature	3,10	3 parts	9,30	250g	
Riz basmati ou Thaï aux épices créoles	3,30	3 parts	9,90	250g	Vanille, cannelle
Riz Exotique création L-T-K	3,70	4 parts	14,80	250g	Poivron vert, ,maïs, haricots rouges,curcuma, rondelles d'olives noires, oignon
Riz Tropical	3,70	4 parts	14,80	250g	Ananas,,maïs, oignon,, poivron rouges
Riz soleil	3,50	4 parts	14,00	250g	Oignon frit, ail, curcuma,
Riz au lait de coco	3,40	4 parts	13,60	250g	Oignon, lait coco, maïs, poivron vert
Riz Sauté aux légumes	3,70	4 parts	14,80	250g	Carotte, courgette, champignon, poivron rouge
Riz paysan	3,70	4 parts	14,80	2,50g	Haricots-verts, carotte, oignon, champignon, lardons fumé
Riz piquant à la tomate	3,70	4 parts	14,80	250g	Piment, concentré de tomate, oignon, ail, petits pois
Haricots rouges nature, lentilles blondes ,nature, où purée de pois cassés nature	6,20	4 parts	24,80	300g	300g x pers.
Pois d'angoles ou Lentilles vertes	7,80	4 parts	31,20	300g	300g x pers.

1 Légumes Antillais Nature au choix

Ti-nain, Plantain, Igname, patate douce	6,80	4 parts	27,20	300g	1 Légume Antillais au choix
Assortiment légumes Antillais	8,50	4 parts	34,00	300g	3 légumes au choix Plantain, Igname, Patate douce, Christophine, Ti-Nain
Dashine ou Malanga	8,00	4 parts	32,00	300g	

Gratin de Légumes Antillais au choix

Ti-nain ou Igname ou Christophine verte	8,80	4 parts	35,20	350g	Ti nain = banane verte
Christophine Blanche	10,80	4 parts	43,20	350g	Christophine = Chayotte ou Chouchou
Gratin de banane plantain	8,80	4 parts	35,20	350g	

*Prix communiqués sont à titres indicatif. En fonction du marché, la direction se réserve le droit de modifier sans préavis toutes ses offres , ses cuissons & à réactualiser sa grille tarifaire en fonction des augmentations fournisseurs & coût des énergies.

*Voir le minimum de fabrication imposée par désignations. Après libre à vous de composer par un nombre pair ou impair



Notre devise : La Qualité-Le Goût-La Quantité
 Cuisine Artisanale Antillaise & Kréole d'antan,
 Française & du Monde. Buffet Antillais, Métisse,
 & Campagnard/ Au service: de l'entreprise , CE,
 Club, Association & du Particulier : Baptême ,
 Mariage, Anniversaire , Repas de famille,
 Crémillaire / Cocktail d'hommage à un Défunt.

Maurice PERROCHAUD
 SIRET. 5341096990015
 Siège social 7, av Jean JAURES
 94600 Choisy-Le-Roi
 ☎ 01.48.52.58.04 ☎ 06.52.34.50.91
 ☐ L-t-k1@hotmail.fr

Notre devise, La Qualité – Le Goût – La Quantité

Cuisine Antillaise & Créole d'Antan & Creative. Fabrication artisanale ☐ Cuisine Française & du Monde

Plats composés*

Désignation	Prix unitaire	Min de fabrication	Total	Poids Xpers	Commentaire.
Chili con carne Antillais	10,80	3 parts	32,40	500g	Haricots rouges, poivrons, haché de bœuf, cannelle
Dombrés haricots rouges + queue de porc	12,80	4 parts	51,20	500g	Boulettes de farine + haricots rouges + queues de porc
Hachi parmentier Antillais	12,80	4 parts	51,20	350g	Igname, viande de bœuf ou porc, cives, oignons, épices
* Matété crabe ½ tourteau + Riz parfumé	14,80	4 parts	59,20	500g	(Prix selon le cours du marché. Nous consulter)
* Dombrés de crevettes entière*	12,80	4 parts	51,20	400g	Boulettes de farine
Calalou + salaison	11,80	4 parts	47,20	400g	Soupe d'herbage (épinard + queue de porc)
* Dombrés queues de crevettes décortiquées	15,80	4 parts	63,20	400g	Boulettes de farine
Macadam morue + Riz	10,80	4 parts	43,20	400g	Riz cuit + morue en court -bouillon Antillais
Friture de Morue + Lentilles blondes	11,80	4 parts	47,20	400g	Friture de Morue à l' Antillaise
Haricots rouges ou Pois d'angoles + Salaisons	12,80	4 parts	51,20	600g	Salaisons (Queue de porc et groins)
* Calalou crabe ½ tourteau	15,80	4 parts	63,20	400g	Soupe d'herbage (épinard + ½ tourteau)

Nos plats typiques d'Antan

*Pâté en pot (potage de cérémonie)	15,00	10 parts	150,00	400g	Abats d'agneau, feuillage de bœuf, légumes, vin blanc
Ti nain morue	9,80	3 parts	29,40	400g	Banane verte + Morue
* Tripes Ti -nain	9,80	3 parts	29,40	400g	Banane verte + Tripes
Chellou de boeuf + Riz	11,80	4 parts	47,20	400g	Abats roussis part de 400g x pers
Chellou d 'Agneau & boeuf + Riz	13,50	4 parts	54,00	400g	Abats roussis part de 400g x pers

*Prix communiqués à titres indicatif. En fonction du marché, la direction se réserve le droit de modifier sans préavis toutes ses offres ?ses cuissous & à réactualiser sa grille tarifaire en fonction des augmentations fournisseurs & du coût des énergies. Nous consulter

*Voir le minimum de fabrication imposée par désignations. Après libre à vous de composer par un nombre pair ou impair

Tarif Traiteur Février 2024 annule tous les précédents Flyer & site internet

Page 6



Notre devise : La Qualité-Le Goût-La Quantité
Cuisine Artisanale Antillaise & Kréole d'antan,
Française & du Monde. Buffet Antillais, Métisse,
& Campagnard/ Au service: de l'entreprise , CE,
Club, Association & du Particulier : Baptême ,
Mariage, Anniversaire , Repas de famille,
Crémailleure / Cocktail d'hommage à un Décédé.

Maurice PERROCHAUD
SIRET. 5341096990015
Siège social : 7, av Jean JAURES
94600 Choisy-Le-Roi
01.48.52.58.04 ☎ **06.52.34.50.91**
 **L-t-k1@hotmail.fr**

Notre devise, La Qualité – Le Goût – La Quantité

Cuisine Antillaise & Créole d'Antan & Créative. Fabrication artisanale **Cuisine Française & du Monde**

Desserts

Désignation	Prix unitaire	Minimum de fabrication	Total	Poids par personne	Commentaire
Salade de fruits exotique aux parfums des îles	4,90	10 parts	49,00	200g	Selon saison et disponibilité fournisseurs
Brochettes de fruits exotique 15 cm (1 pièce)	2,60	10 pièces	26,00		Selon saison et disponibilité fournisseurs
Flan coco ramequin individuel alu	4,90	10 pièces	49,00	Ø33ml	
Blanc mangé coco ramequin individuel alu	4,90	6 pièces	29,40	Ø 33ml	
½ Ananas aux fruits exotiques	7,80	4 parts	31,20		Mangue, papaye, kiwi, litchi + assaisonnement aux épices créoles
Boule de banane plantain au sucre x 4 pièces	5,20	4 parts	20,80	80g	Sucre, muscade, citron vert
Boule de banane plantain Sce au chocolat et aux parfums des îles (4pièces par personne)	6,20	4 parts	24,80	80g	Création Tok Kréyol

Pâtisseries délais de 7 jours

	Ø 24 6 parts 22,80	Ø 26 8 parts 26,80	Ø 28 12 parts 32,80	Tourment d'amour	Ø 24 6 parts 25,80	Ø 26 8 parts 29,80	Ø 28 12 parts 32,80
Gâteau ananas	Ø 24 6 parts 22,80	Ø 26 8 parts 26,80	Ø 28 12 parts 32,80	Gâteau coco	Ø 24 6 parts 22,80	Ø 26 8 parts 26,80	Ø 28 12 parts 32,80
Gâteau Choco Coco	Ø 24 6 parts 25€80	Ø 26 8 parts 29€80	Ø 28 12 parts 32,80	Gâteau Madras	Ø 24 6 parts 22,80	Ø 26 8 parts 29,80	Ø 28 12 parts 35,80
Gâteau Patate douce	Ø 24 6 parts 25,80	Ø 26 8 parts 29,80	Ø 28 12 parts 32,80	//////////	//////////	//////////	//////////
Tarte Exotique (Mangue, ananas, Kiwi)	Ø 24 6 parts 26,80	//////////	Ø 28 8 parts 29,80	Tarte ananas	Ø 22 4 parts 15,80	Ø 24 6 parts 22,80	Ø 28 8 parts 26,80
Tarte Patate douce	Ø 24 6 parts 26,80	//////////	Ø 28 8 parts 29,80	Tarte banane Plantain	Ø 24 6 parts 22,80	//////////	Ø 28 8 parts 26,80

Petits Feuilletés confitures

Désignation	Prix unitaire	Minimum De Fab X variétés	Total
Au Choix 2 Confitures par variétés: Banane, ,Goyave, Mangue, Coco	1,30	20 pièces	26,00
Chocolat Antillais (20 cl x personnes)	15,00	1Litre	15,00

*Voir le minimum de fabrication imposée par désignations après , libre à vous de composer par un nombre pair ou impair

* **Prix communiqués à titres indicatif.** En fonction du marché, la direction se réserve le droit de modifier sans préavis toutes ses offres ?ses cuissons & à réactualiser sa grille tarifaire en fonction des augmentations fournisseurs & du coût des énergies-.

Tarif Traiteur Février 2024 annule tous les précédents Flyer & site internet



Notre devise : La Qualité-Le Goût-La Quantité
Cuisine Artisanale Antillaise & Kréole d'antan,
Française & du Monde. Buffet Antillais, Métisse,
& Campagnard/ Au service: de l'entreprise , CE,
Club, Association & du Particulier : Baptême ,
Mariage, Anniversaire , Repas de famille,
Crêmaillère / Cocktail d'hommage à un Défunt.

Maurice PERROCHAUD
SIRET. 5341096990015
Siège social: 7, av Jean JAURES
94600 Choisy-Le-Roi
01.48.52.58.04 06.52.34.50.91
L-t-k1@hotmail.fr

Notre devise, La Qualité – Le Goût – La Quantité

Cuisine Antillaise & Créole d'Antan & Creative. Fabrication artisanale □ Cuisine Française & du Monde

Buffet froid

Désignation	Prix unitaire	Minimum de fabrication	Total	Poids X pers	Commentaire
Riz exotique + salade de poulet aux épices kréyols	7,80	4 parts	31,20	250g	Maïs, haricots rouges, poivron vert, oignon, curcuma , rondelles d'olives noires
Riz exotique + salade de poisson	8,50	4 parts	34,00	250g	Composition, voir case au dessus
Semoule exotique + salade de poulet	8,00	4 parts	32,00	250g	Composition, voir case au dessus
Semoule exotique + salade de poisson	8,00	4 parts	32,00	300g	Composition, voir case au dessus
Salade de filet de poisson au combava	7,80	4 parts	31,20	150g	Oignon, cives, ail
Salade de poulet fumé aux épices créoles	6,80	4 parts	27,20	150g	Oignon, cives, ail, grain de cumin, maïs, poivron vert
Pilons de poulet Panés piquants	4,20	10 pièces	42,00	////////	Oignon, cives, ail, grain de cumin, piment
Salade Poulet froid exotique du Chef	7,80	5 parts de	39,00	200g	Poulet fumé, feuilles de jeunes épinards, concombre, céleri, cive, gingembre
Filet de Poulet Madras du Chef	7,80	5 parts	39,00	200g	Poivron rouge, vert, maïs, oignon, pain complet, salade verte /ou Riz blanc
Pilons de poulet glacés & salsa à la mangue	4,20	10 pièces	42,00	////////	
Fricassée d'ailes de poulet piquantes	3,10	10 pièces	31,00	////////	Ailes entières
Rôti de porc échine aux épices kréyols	7,80	5 parts	39,00	200g	Vanille, cannelle, muscade, ail, oignon, cive
Salade de lamelles de porc au combava	6,50	5 parts	32,50	200g	Oignon, cives, ail, grain de cumin, poivron rouge

***Prix communiqués à titres indicatif.** En fonction du marché, la direction se réserve le droit de modifier sans préavis toutes ses offres , ses cuissons & à réactualiser sa grille tarifaire en fonction des augmentations fournisseurs & du coût des énergies.

*Voir le minimum de fabrication imposée par désignations. Après libre à vous de composer par un nombre pair ou impair

Tarif Traiteur Février 2024 annule tous les précédents Flyer & site internet

Page 8